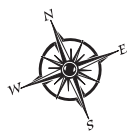




# RIBERA DEL DUERO CRIANZA



Mathilde Chapoutier  
sélection

Révéler par Mathilde Chapoutier Sélection.  
Revealed by Mathilde Chapoutier Sélection.



**LE CÉPAGE**  
100 % Tempranillo.

**GRAPE VARIETY**  
100% Tempranillo.



**LE SOL**  
Le vignoble se situe sur d'anciennes terrasses d'altitude (850-900m au-dessus du niveau de la mer). Sol profond, argilo-calcaire voire marno-calcaire.

**SOIL**  
The vineyards are planted on old terraces lying at altitude (850-900m above sea level). Deep clay-limestone and even marly-limestone soil.



**LE CLIMAT**  
Climat méditerranéen à tendance continentale qui se caractérise par des hivers rugueux et des étés chauds et secs, marqués par des amplitudes de températures diurnes/nocturnes très importantes.

**CLIMATE**  
Mediterranean climate, tending to continental, characterized by harsh winters and hot, dry summers with a significant variation between day and night-time temperatures



**LES VENDANGES**  
Les vendanges se font manuellement en caquettes de 20 kg.

**HARVEST**  
Harvesting is carried out by hand and transported in crates of 20kg.



**LA VINIFICATION**  
La vinification est faite en cuve béton avec macération pré-fermentaire à froid. Cuvaison longue de 4 à 6 semaines.

**VINIFICATION**  
Vinification takes place in concrete tanks with cold pre-fermentation maceration. The wine spends a long 4-6 weeks in vat.



**L'ÉLEVAGE**  
Le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois, puis en cuve béton.

**MATURING**  
The wine is aged in oak barrels for 12 months, followed by concrete tanks.



**LA DÉGUSTATION**  
**ROBE** : rouge rubis très sombre et très dense aux reflets violets.  
**NEZ** : arômes intenses de fruits noirs (mûre, cassis), entremêlés d'arômes épicés de thym et de moka.  
**BOUCHE** : très concentrée, marquée par beaucoup de rondeur avec un fruit juteux et des arômes épicés de réglisse et de cannelle. Trame tanique veloutée, finale fruitée et boisée marquée par des arômes de baies noires (cassis) et de vanille.  
**ACCORDS** : s'accorde parfaitement avec l'agneau de lait rôti (cordero lechal) et l'entrecôte grillée sauce au poivre.  
**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 17 - 18 °C.  
**CONSEIL DU SOMMELIER** : carafier si possible une à deux heures avant le service.

**TASTING**  
**COLOUR**: very dark and very dense ruby red with purple tints.  
**NOSE**: intense black fruit aromas (blackberry, blackcurrant), laced with spicy aromas of thyme and mocha.  
**PALATE**: very concentrated with remarkable roundness, juicy fruit and spicy aromas of liquorice and cinnamon. Velvety tannic weave and a fruity, oaky finish with aromas of dark berries (blackcurrant) and vanilla.  
**FOOD PAIRING**: Pairs perfectly with roast suckling lamb (cordero lechal) and grilled entrecôte with a pepper sauce.  
**SERVING TEMPERATURE**: 17-18°C.  
**SOMMELIER'S RECOMMENDATION**: decant one to two hours before serving.



**LA GARDE**  
De 10 à 15 ans.

**MATURE FROM**  
10-15 years.

RIBERA  
DEL DUERO



ES-ECO-016-CL  
AGRICULTURA UE  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
ORGANIC WINE